Koch-Grünberg: Frauenarbeit bei den Indianern Nordwestbrasiliens

Fräulein Dr. phil. B. C. Renz
mit ergebenstem Gruss
der Verfasser.

Frauenarbeit bei den Indianern Nordwestbrasiliens.

Von

Dr. THEODOR KOCH-GRÜNBERG

(BERLIN) (Nikolassee / b. Berlin,
Hohenzollernplatz 3.

(Sonderabdruck aus Band XXXVIII [der dritten Folge Band VIII] der Mitteilungen der Anthropologischen Gesellschaft in Wien.)

Mit 2 Tafeln und 13 Abbildungen im Texte nach Aufnahmen des Verfassers.

WIEN.

Im Selbstverlage der Anthropologischen Gesellschaft.

1908.

Frauenarbeit bei den Indianern Nordwestbrasiliens.

Von Dr. **Theodor Koch-Grünberg** in Berlin.

(Mit 2 Tafeln und 13 Abbildungen im Texte nach Aufnahmen des Verfassers.)



A. Die Verarbeitung der Mandioka.

Die Kultur und Verarbeitung der Mandioka,[1]) der hauptsächlichsten Nahrung des Indianers Nordwestbrasiliens, liegen ausschließlich in den Händen der Frau und nehmen den größten Teil ihrer Zeit in Anspruch.

Noch bevor der junge Mann die Ehe eingeht, rodet er ein größeres Stück Wald aus. Zu diesem Zwecke werden um einen großen Baum herum eine Menge kleinerer Bäume angeschlagen, worauf der Baumriese gefällt wird. Im Fallen reißt er die schwächeren Genossen, mit denen er durch Schlingpflanzen vielfach verbunden

[1]) Manihot utilissima Pohl; Jatropha Manihot L.

Abb. 1. Vorbereiten der Mandioka-Pflanzung. Der niedergeschlagene Wald wird abgebrannt.

ist, mit sich und verursacht dadurch gleichsam einen Waldbruch. Die Bäume bleiben mehrere Monate in der heißen Sonne liegen, bis sie trocken sind, und werden dann abgebrannt (Abb. 1). Asche und Kohle liefern dem an sich schon fruchtbaren Boden einen kräftigen Dung. Damit ist die Tätigkeit des Mannes bei diesem primitiven Ackerbau erschöpft. Das übrige, das Pflanzen, Einernten und Verarbeiten der Mandioka, ist Sache der Frau.

Die Zeit der Pflanzungsarbeiten wird durch den Stand einzelner Sternbilder bestimmt. Die Mandiokareiser, gewöhnlich kurze, mit zwei bis drei Knoten versehene Stücke des Pflanzenstengels, werden mit starker Neigung in den Erdboden gesteckt. Die weitere Entwicklung besorgt die gütige Natur, da unter diesen glücklichen Breiten die Jahreszeiten mit absoluter Gleichmäßigkeit verlaufen und, abgesehen von tierischen Schädlingen, dem Wachstum der Pflanzen keinerlei Gefahr droht.

Abb. 2. Die Mandiokawurzeln werden gerieben. Kobéua (Rio Cuduiarý).

Das Einernten und Verarbeiten der Mandiokawurzel stellen an die Kräfte und die Ausdauer der Frau gewaltige Anforderungen.

Schon vor Tagesanbruch erhebt sich die fleißige Hausfrau, nimmt ein Bad in dem kühlen Wasser des nahen Baches und bereitet über dem schnell entfachten Feuer des häuslichen Herdes, das wegen des starken Temperatursturzes auch während der Nacht unterhalten wird, das Frühstück für die Familie. Bald verläßt auch der Mann die Hängematte, um das gewohnte Morgenbad zu nehmen. Nachdem sich beide so erfrischt und an dem einfachen Mahle gestärkt haben, gehen sie ihren Geschäften nach, der Mann zum Fischfang oder auf die Jagd, die Frau auf das Feld, wo ihrer verschiedenartige Pflichten harren. Neue Schößlinge müssen gesteckt, eine junge Anpflanzung von überwucherndem Unkraut gereinigt und reife Wurzeln für den Bedarf des Tages ausgezogen werden. Gegen Mittag, wenn die Sonne im Zenith steht und die brennende Hitze das Arbeiten im Freien unmöglich macht, kehren die Frauen vom Felde zurück, gebückt daherkeuchend unter der Last der wohlgefüllten großen Tragkörbe, die ihnen an einem über die Stirn gehenden Baststreifen auf dem Rücken hängen. Die kleinen Kinder, sofern sie nicht unter der Obhut einer älteren Frau zu Hause geblieben sind, führen sie an der Hand oder lassen sie auf der Hüfte reiten; die Säuglinge tragen sie in einer Binde aus rohem Baumbast an der Brust, wobei sie das zarte Köpfchen mit einem breiten Bananenblatt oder einem kleinen Sieb gegen die grellen Sonnenstrahlen schützen. Die halbwüchsigen Mädchen helfen schon der Mutter und schleppen ihre kleineren Tragkörbe mit ernsthafter Miene.

Sofort geht es an die Verarbeitung der mitgebrachten Vorräte, die sonst leicht verderben und unbrauchbar werden. Die Mandiokawurzeln werden geschält und auf Brettern, in deren konkaver Oberfläche spitze Steinsplitter in geschmackvollen Mustern

eingelassen sind, fein zerrieben. Dabei sitzt die Frau am Boden und hält das Brett auf dem Schoße. Im Takte der Arbeit stoßt sie den Atem ruckweise zischend durch die Zähne und zieht die Luft wieder schnaufend ein (Abb. 2). Die weißliche Masse, die wie geriebene Kartoffel aussieht, wird vermittels eines zylindrischen Schlauches aus Flechtwerk (Abb. 3) oder durch längeres Kneten auf einem feinmaschigen Sieb, das auf einem dreieckigen Holzgestell ruht, von dem giftigen Saft, der Blausäure enthält, befreit. Der mit der Masse gefüllte, aus zähen, aber sehr elastischen Rohrstreifen [1]) geflochtene Schlauch (Tipití) hängt an einem vorstehenden Querbalken des Hauses und wird durch ein in dem unteren Ring eingehängtes Gewicht oder durch eine Preßstange, auf die sich bisweilen die halbe Familie setzt, beschwert (Abb. 4). Dadurch wird der Schlauch in die Länge gezogen und preßt den giftigen Saft aus, der in eine untergestellte Tonschale fließt. Ist aller Saft ausgelaufen, so drückt die Frau den Schlauch wieder zusammen, verkürzt und erweitert ihn dadurch und schüttet die trockene Masse in den bereitstehenden flachen Korb (Abb. 5).

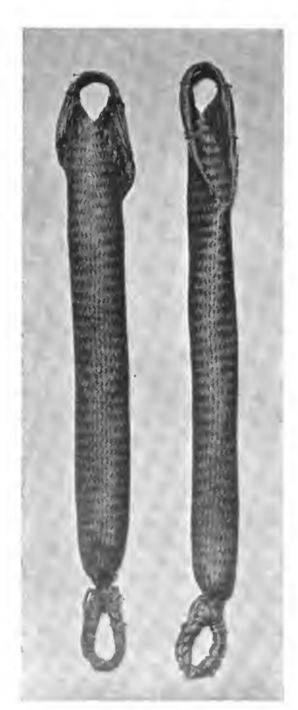


Abb. 3. Schläuche *(Tipiti)* zum Auspressen der Mandiokamasse. $^1/_{10}$ nat. Gr. (Königl. Museum für Völkerkunde zu Berlin; Sammlung Koch-Grünberg.)

Das feine Mehl wird nun, indem man die Masse auf einem Sieb hin und her reibt, von holzigen Bestandteilen und dickeren Brocken geschieden und darauf wohl verteilt auf der stark erhitzten Ofenplatte ausgebreitet. Sie besteht aus einer kreisrunden Tonplatte von einem bis zwei Meter Durchmesser mit leicht erhöhtem Rande und ruht horizontal auf einem mit zwei Schürlöchern versehenen Lehmwall oder auf drei tönernen Füßen. Dieser für das ganze Gemeindehaus [2]) gemeinsame Herd befindet sich entweder im Hause selbst oder in einem offenen Schuppen nahe dabei, in dem die Frauen den größten Teil des Tages zubringen. Das Mehl wird durch häufiges Umrühren mit einem hölzernen Spatel vollends getrocknet und leicht geröstet oder auch zu dünnen runden Fladen, der beliebtesten Zukost der Indianer, gebacken. Um das Anbrennen zu verhindern,

[1]) Von der Uarumá-Pflanze: Maranta.

[2]) Die Dörfer der freien Indianer am Içána, Caiarý-Uaupés und Yapurá werden durch je ein Gemeindehaus von bisweilen riesigen Dimensionen repräsentiert.

rückt die Frau den Kuchen auf der Herdplatte eifrig hin und her, bis die untere Seite gelbbraun ist, worauf sie die linke Hand flach auf den Kuchen legt, mit der anderen Hand den zierlich geflochtenen Feuerfächer (Abb. 6) darunterschiebt und das fertige Gebäck abhebt. Bisweilen wendet die Frau auf diese Weise den Kuchen um, damit auch die obere Seite für kurze Zeit der Hitze ausgesetzt wird.

Um das Mehl dauerhafter zu machen, wird die Mandiokawurzel mehrere Tage lang im Wasser einer leichten Gärung überlassen, so daß sich die äußere rauhe Haut

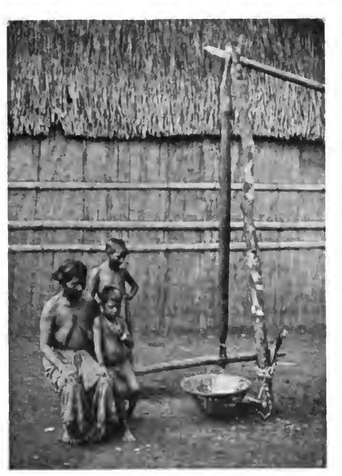


Abb. 4. Auspressen der Mandiokamasse mittels des Tipiti. Kobéua (Rio Cuduiarý).



Abb. 5. Die ausgepreßte Mandiokamasse wird ausgeschüttet. Kobéua (Rio Cuduiarý).

ohne Mühe mit den Fingern abschälen läßt. Darauf wird das Mehl in der oben beschriebenen Weise hergestellt, aber viel schärfer geröstet. Es hält sich monatelang und wird von den Indianern in tiefen, mit frischen Blättern ausgelegten Körben zu zirka 50 Pfund in den Handel gebracht. Die weißen Händler und Kautschuksammler bestellen häufig bei den Indianern große Quantitäten dieses notwendigsten Lebensmittels.

Läßt man den aus der Mandiokamasse ausgepreßten Saft eine Zeitlang stehen, so setzt er eine weiße Masse ab, die leicht geröstet wird und als feinstes Stärkemehl (*Tipidka,*[1]) Tapioka) bei vielen Gerichten Verwendung findet.

Mannigfach sind die Getränke, die die Frauen aus dem gerösteten Mandiokamehl herzustellen wissen. Es wird entweder mit kühlem Wasser angerührt und liefert

[1]) Sämtliche einheimische Namen gehören der „Lingoa geral" an.

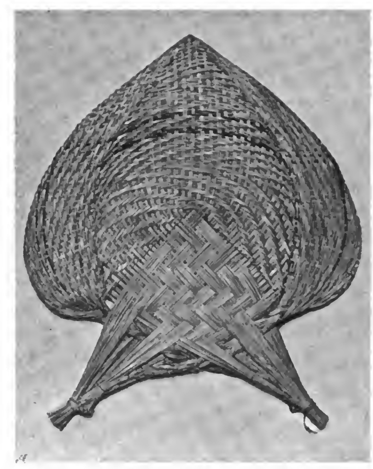


Abb. 6. Feuerfächer. 1/3 nat. Gr. (Königl. Museum für Völkerkunde zu Berlin; Sammlung Koch-Grünberg.)

besonders auf der Reise in den heißen Mittagsstunden einen erfrischenden Trunk (*Schipé*), oder es wird zum ersten Frühstück zu einer warmen Suppe gekocht (*Mingaú*), oder Mandiokafladen werden warm, wie sie vom Ofen kommen, mit der Hand zerdrückt und in Wasser fein aufgelöst (*Karipé*). Am besten mundet der Trank, wenn dazu die Tapioka verwendet wird. Dieses feine Stärkemehl wird auch mit kleinen Fischen und viel spanischem Pfeffer[1]) zu einer gallertartigen Masse verkocht, in die Mandiokafladen getunkt werden, oder es wird mit Ananassaft zu einem wohlschmeckenden Trank gekocht, der auch einem verwöhnten Gaumen genügen würde.

Selbst der giftige Mandiokasaft findet seine nützliche Verwendung. Er wird durch längeres starkes Kochen und Abschäumen vom Giftstoff befreit und liefert ein süßliches, erfrischendes und nahrhaftes Getränk (*Manikuéra*). Kocht man den Mandiokasaft mit spanischem Pfeffer[1]) zu einer dickflüssigen schwarzbraunen Sauce ein, so erhält man ein vorzügliches Gewürz (*Tukupí*), das der besten Worcestershire-Sauce an pikantem Wohlgeschmacke nicht nachsteht.

Das beliebteste Getränk aber, das bei keinem auch noch so kleinen Feste oder auch nur bei einem freundnachbarlichen Besuche fehlen darf und von den Teilnehmern in ungeheuren Quantitäten genossen wird, ist eine Art leicht alkoholischen Bieres, das im größten Teile Südamerikas auf dieselbe Weise, wenn auch aus verschiedenen Stoffen hergestellt wird und in Nordwestbrasilien unter dem Namen *Kaschirí* bekannt ist.

Am Içána und Caiarý-Uaupés wird das Kaschirí von den Frauen folgendermaßen hergestellt: Stark angebrannte Mandiokafladen werden zerkleinert in einen Holztrog geworfen und mit frischem Wasser angesetzt. Um die Gärung zu beschleunigen, werden gekaute Mandiokafladen hinzugetan. Blätter eines gewissen Baumes, bisweilen auch Zuckerrohrsaft liefern die berauschenden Ingredienzien. Das Ganze wird sorgfältig durchgeknetet. Der Trog wird darauf mit frischen Bananenblättern oder mit Matten dicht verdeckt und steht in dem warmen Hause neben dem Herdfeuer, das die ganze Nacht hindurch tüchtig unterhalten wird. Am nächsten Tage schon kann das Gebräu als süßliches harmloses *Payaurú* getrunken werden. Eigent-

[1]) Capsicum.

liches *Kaschirí* wird es erst nach zweitägiger Gärung und enthält dann genug Alkohol, um sich darin einen Rausch zu holen. Die braune, breiartige Masse wird zu diesem Zwecke von der Frau durch ein großes Korbsieb gepreßt. Die immer noch dicke Brühe läuft in den darunter stehenden Topf, aus dem sie die Festgeberin oder ihr Gatte mit der Kalabasse kredenzt.

Bisweilen wird die frisch angesetzte Masse in dem Holztroge oder einem großen Tontopfe, oder auch nur in Bananenblätter gewickelt, wochenlang aufbewahrt, um bei Gelegenheit mit Wasser durchgesiebt ihre Verwendung zu finden. Die fest verschlossenen Töpfe sind häufig mit einem Netz von Schlingpflanzen umflochten, damit sie durch die Gärung nicht zersprengt werden.

Außer der Mandioka werden auch Kará,[1] süße Bataten,[2] Mais und verschiedene Palmfrüchte zur Kaschirí-Bereitung verwendet. Besonders die goldgelben Früchte der Pupunha-Palme[3] liefern ein sehr schmackhaftes Getränk. Trotz der unappetitlichen Zubereitung tranken auch mein Diener und ich mit Genuß große Quantitäten von dem braunen Zeug, das säuerlich prickelnd schmeckte.

Mit dieser Verarbeitung der Mandioka ist die Tätigkeit der Frau bei der Beschaffung und Zubereitung des Lebensunterhaltes noch nicht erschöpft, denn es gibt noch mancherlei Speisen, von Bananen und verschiedenen Früchten des Waldes, die die Frau schmackhaft herzurichten weiß, und die indianische Tafel ist durchaus nicht so einförmig, wie man sich gewöhnlich vorstellt. Doch bleibt die Mandioka der wichtigste Faktor im Haushalte des Indianers Nordwestbrasiliens und verleiht seinem ganzen Leben ein charakteristisches Gepräge.

B. Die Töpferei.

Mit der Tätigkeit der Frau im Haushalte hängt eng zusammen ihre große Geschicklichkeit in der Verfertigung und der künstlerischen Ausschmückung von Hausgeräten, besonders in der Töpferei, die in ganz Nordwestbrasilien, wie überhaupt in Südamerika, ein ausschließliches Monopol der Frauen ist.

Die Töpferei wird ohne Drehscheibe in einer einfachen Weise ausgeübt, die wir auch in anderen Erdteilen finden und sogar an Gefäßen aus dem prähistorischen Europa nachweisen können.

Bei allen Stämmen Nordwestbrasiliens begegnen wir einer Keramik von reicher Vollkommenheit, außer bei den zwischen Rio Negro



Abb. 7. Der Topf wird geformt. Katapolitani (Rio Içána).

[1]) Dioscorea.
[2]) Batatas edulis.
[3]) Guilielma speciosa.

und Yapurá streifenden Makú, rohen Waldnomaden, die nur sehr primitive Tongeräte zustande bringen.

Das Material, das am oberen Rio Negro und seinen Nebenflüssen verwendet wird, ist ein feiner, sehr fetter, bläulicher Ton, der sich in kleineren Lagern in dem Lehm und Letten der Flußufer findet, und zwar nicht allzu häufig, so daß die Stämme, in deren Gebiet er nicht vorkommt, oft weite Handelsreisen unternehmen, um sich damit zu versehen. Er wird ungeschlemmt verarbeitet, aber vorher sorgfältig durchgeknetet und von härteren Bestandteilen und Steinchen befreit. Um dem Ton einen festeren Zusammenhalt zu geben, mischt ihn die Künstlerin mit der fein zerstoßenen Asche aus der Rinde des Karaipé-Baumes.[1])

Bei der Arbeit kauert die Frau am Boden und wälzt mit beiden flachen Händen auf einer Matte oder auf dem breiten Blatt eines Paddelruders lange, möglichst gleichmäßige Tonwülste, die sie dann in der Gestalt, die das Gefäß bekommen soll, in Spiralen übereinanderlegt. Dabei drückt sie die Wülste gleichzeitig mit der linken



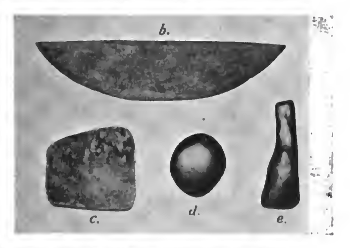


Abb. 8. Angefangener Topf *a* und Töpfereigeräte: *b* Stück eines Ruders zum rohen Abstreichen des Tons; *c* Kalabassenscherbe zum feineren Verstreichen; *d*, *e* Kiesel zum Glätten. ¹/₄ nat. Gr. (Königl. Museum für Völkerkunde zu Berlin; Sammlung Koch-Grünberg.)

Hand leicht aneinander und verbindet dadurch den weichen Stoff (Abb. 7). Die Rinnen zwischen den einzelnen Wülsten werden zunächst mit dem Fingernagel oder mit einem Holzbrettchen, danach mit einer Kalabassenscherbe innen und außen fein verstrichen, womit dem Gefäß zugleich die elegante Form gegeben wird. Endlich wird das Gefäß mit einem glänzenden Kiesel geglättet. Diese Kiesel stammen aus dem Gebiete des oberen Yapurá und finden bei den Stämmen des Caiarý-Uaupés und Içána eine weite Verbreitung (Abb. 8). Bisweilen werden noch zwei Henkel zu beiden Seiten an den oberen Rand des Topfes gesetzt, wobei die Frau die Tonbrocken vorher mit Speichel anfeuchtet, damit sie besser haften bleiben und sich mit dem noch frischen Ton des Topfes verbinden.

Das im Rohbau fertige Gefäß wird 3—4 Tage lang in einem sicheren Winkel des warmen Hauses, meistens auf einem etwa mannshohen Gerüste in der Nähe des Herdfeuers, und dann noch drei Tage lang in der Sonne getrocknet. Damit es nicht zusammenfällt oder schief wird, wird die Öffnung mit Stäbchen auseinandergehalten.

Beim Brennen wird das Gefäß in einer flachen Grube mit der Öffnung nach unten auf drei tönerne Herdfüsse oder einige Steine gesetzt und mit leichten Holz-

[1]) Bignoniacea.

scheitern kegelförmig umstellt. Darüber wird noch eine dichte Schicht trockener Rindenstücke gelegt, so daß das Feuer, das von innen entzündet wird, nach innen konzentriert bleibt und dadurch eine enorme Hitze entwickelt (Abb. 9). Ist alles, Holz und Rinde, abgebrannt, so ist das Gefäß fertig. Zunächst rotglühend, kühlt es sich in der Luft allmählich ab, wenn nicht zuweilen ein plötzlicher Regenguß das mühevolle Werk der fleißigen Frau vernichtet.



Abb. 9. Der Topf wird gebrannt.
Kobéua (Rio Cuduiarý).

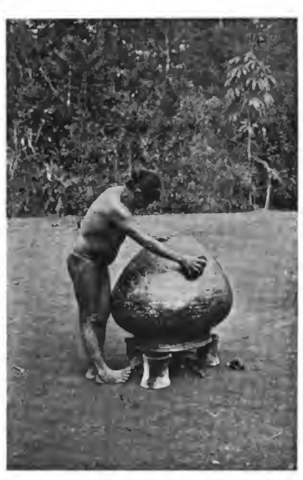


Abb. 10. Der Topf wird mit Harzfirnis überzogen.
Kobéua (Rio Cuduiarý).

Eine besonders hoch entwickelte Keramik, deren Erzeugnisse mit geschmackvollen roten Mustern, Mäandern, Schneckenlinien, aber auch Figuren von Menschen und Tieren bemalt sind, fand ich bei den zur Aruak-Gruppe gehörenden Stämmen des Içána und seiner Nebenflüsse. Diese Muster werden auf das an der Sonne getrocknete Gefäß aufgetragen, das dann mit pulverisiertem Harze überstreut oder mit der Milch des Kumá-Baumes überschüttet wird. Dadurch entsteht beim Brennen ein glänzender Firnis, der die Malerei prächtig durchscheinen läßt. (Tafel 1 und 2.)

Große Kaschiritöpfe werden häufig erst nach dem Brennen mit einer Harzschicht überzogen. Zu diesem Zwecke wird der Topf in derselben Lage wie beim Brennen auf den drei tönernen Herdfüssen über ein leichtes Feuer gesetzt, das ihn nur notdürftig erwärmt, so daß das Harz, womit die Frau ihn bestreicht, haften bleibt



Abb. 11. Speisetöpfchen der Aruak-Stämme des Içána-Gebietes. 1/3 nat. Gr. (Königl. Museum für Völkerkunde zu Berlin; Sammlung Koch-Grünberg.)



Abb. 12. Speisetöpfchen der Aruak-Stämme des Içána-Gebietes. 1/3 nat. Gr. (Königl. Museum für Völkerkunde zu Berlin; Sammlung Koch-Grünberg.



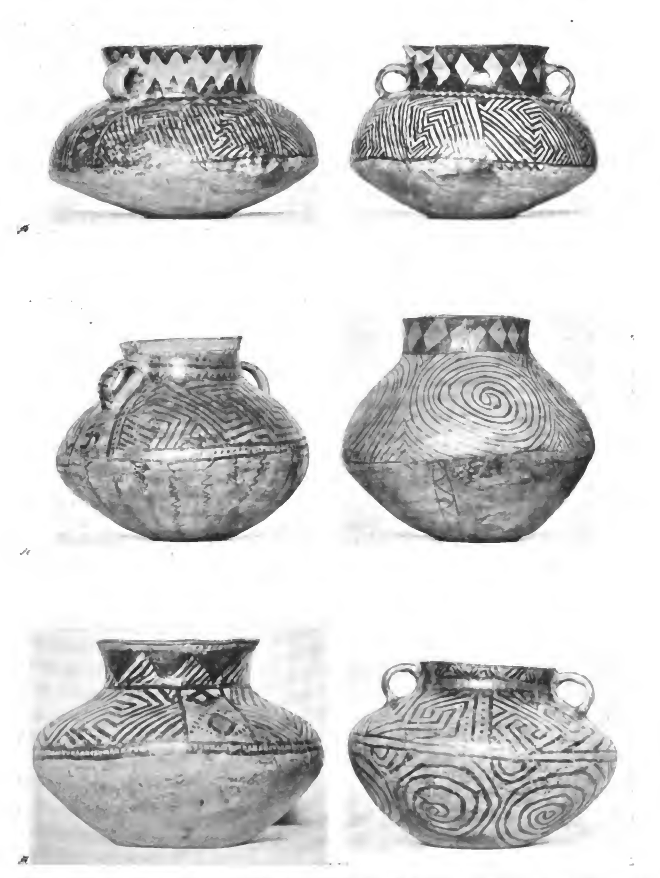
Abb. 13. Große Gefäße der Tukáno. (Rio Tiquié.) (Vor dem Manne links ein Metermaß.)

und sich gleichmäßig über die ganze Oberfläche ausbreitet. Dann wird noch Milch des Umarí-Baumes[1]) darübergestrichen (Abb. 10).

Alle bemalten Gefäße, Töpfe und Schalen, werden, um ihre Schönheit zu schonen, gewöhnlich nur zum Herbeiholen und Aufbewahren von Wasser gebraucht. Nur bei feierlichen Empfängen und bei Tanzfesten werden die Schalen bisweilen auch zum Kredenzen von Mandiokagetränken und selbst von Kaschirí verwendet, obwohl diese alkoholhaltige Flüssigkeit auf den Firnis und die Malerei mit der Zeit zerstörend wirkt.

Die Formen und die Größe der Gefäße sind außerordentlich mannigfaltig und je nach dem Kulturgrade des Stammes von der primitivsten Art bis zu hoher Vollendung. Da gibt es vor allem die verschiedenartigsten Töpfe und Schalen zur Verarbeitung der Mandioka, winzige Eßnäpfchen für kleine Kinder (Abb. 11 und 12), bis zu Schalen von fast $^3/_4$ *m* Durchmesser zur Aufnahme der Mandiokamasse; zierliche, wenige Zentimeter hohe Töpfchen für das Pfeilgift Kurare bis zu riesigen bauchigen Kaschiritöpfen von fast 1 *m* Höhe und $2^1/_2$—3 *m* Umfang (Abb. 13); Töpfe und Schalen von wahrhaft klassischen Formen, mit reizenden Mustern bemalt, und schmucklose Kochtöpfe. Überall ist die Frau die Künstlerin, ja manche Stämme haben die Kunst der Töpferei erst von ihren Frauen, die sie aus anderem Stamme nahmen, gelernt.

[1]) Geoffroya spinosa L.



Bemalte Wassertöpfe der Aruak-Stämme des Içána-Gebietes. [illegible] nat. Gr. (Königl. Museum für Völkerkunde zu Berlin; Sammlung Koch-Grünberg.)

Bemalte Schalen der Aruak-Stämme des Içána-Gebietes. $^1/_4$ nat. Gr. (Königl. Museum für Völkerkunde zu Berlin; Sammlung Koch-Grünberg.)





